

食科協ニュースレター第125号

目 次

| | |
|--|-----|
| 1 【 勉強会のお知らせ 】 | 2 |
| 平成 25 年度第 2 回食の安全に関する勉強会開催について テーマ 「厚生労働省の食中毒発生防止への新たな取り組み ～ノロウイルス対策を中心に～」 食中毒対策勉強会及びノロウイルス等の試験法とその原理に関する勉強会 北村忠夫 | |
| 【 食科協の活動状況 】 | |
| 1. 2013 年 11 月、12 月の主な活動（先月報告以降） 関澤純 | 3 |
| 【 行政情報 】 | |
| 1. 食品の運搬に係る適正な温度管理について通知 | 4 |
| 2. いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について | |
| 3. 平成 24 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果公表 | |
| 4. 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について | |
| 5. 株式会社コマースゲートに対する不当景品類及び不当表示防止法に基づく措置命令 | |
| 6. 平成 25 年度輸入食品等監視指導計画監視結果（中間報告）公表 | |
| 7. 食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会中間取りまとめ表 | |
| 8. 食品の新たな機能性表示制度に関する検討会設置 森田邦雄 | |
| 9. 食品安全委員会提供情報 大神弘明 | |
| 【 消費者情報 】 | |
| 1. 1. 事務局だより メニュー表示問題で、景品表示法が大幅改正に 森田満樹 | 1 4 |
| 【 海外食品安全情報 】 | |
| 1. FDA は加工食品のトランス脂肪の更なる削減に踏み出す 榎元徹也 | 1 6 |

平成 2 5 年 1 2 月 2 0 日

〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3、全麵連会館 2 階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【勉強会のお知らせ】**食の安全に関する勉強会開催について**

過去数年にわたり、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。また、ノロウイルスの変異株による世界的な流行が指摘されるなど、その発生に衰えを見せない状況です。そこで、厚生労働省ではノロウイルス対策を主とした「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」及び「大量調理施設管理マニュアル」を改正し、併せて、PCR法による検査法が改正されました。この改正をテーマとする勉強会を下記のとおり開催いたします。

記

開催日時 平成26年2月4日(火) 13:30~16:30

開催場所 一般財団法人日本科学技術連盟 本部1号館3階講堂

勉強会の内容

(1) 講演会

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

講演Ⅰ 管理運営基準に関する指針(ガイドライン)及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の改正の目的等について

講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 梅田浩史課長補佐

講演Ⅱ ノロウイルス等の試験法とその原理

①PCR法: ノロウイルス及び遺伝子組み換え食品の検査を例として

講師 (一財)日本冷凍食品検査協会横浜試験センター 山口卓課長

②ELISA法及びイムノクロマト法: アレルギー物質の検査を例として

講師 プリマハム株式会社 基礎研究所 秋元 政信氏

(2) パネルディスカッション

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

パネリスト 講演者 3名

定員 120名 (先着順で締め切らせていただきます。)

会費(資料代) 食科協会員 1,000円

*学生及び食品衛生監視員等は会員と同額とする。

賛助会員 無料(会場都合により2名様まで)

非会員 3,000円

詳細は、食科協のホームページ参照

<http://www.ccfhs.or.jp/introduction/information.html>

(北村忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2013年11、12月の主な活動（先月報告以降）

- 11月 7日 食品表示基準の策定方針等に関する説明会が消費者庁食品表示企画課により開催され関澤理事長が出席した。来年夏頃までに表示法施行令案作成、パブリックコメント集約の新食品表示制度施行スケジュールと表示基準の枠組み案などが示された。
- 11月11日 日本リスク研究学会誌「日本における食品安全のためのリスク分析」特集号巻頭言として関澤理事長の「食品安全の10年の歩みーリスク評価と基準の意味の再考」が掲載された。日本リスク研究学会第26回年会（17日、中央大学）で「食品安全のガバナンスに向けたリスク評価の目的と有用性の考察」が関澤理事長により発表された。
- 11月12日 ニュースレター124号（2013年11月号）を送付。主な記事は食科協の活動状況、行政情報（食品製造における異物混入の防止について通知、ノロウイルスによる食中毒の予防通知、植物性自然毒を原因とする食中毒防止の徹底通知、平成25年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施通知、食品衛生検査施設の設備基準の一部を改正する省令施行、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針改正通知、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正通知、ノロウイルスの検出法一部改正通知、酸化カルシウムを添加物指定、食品安全委員会提供情報）消費者情報（メニュー表示に消費者庁ガイドラインを策定）、海外食品安全情報（アマランス（E123）の詳細暴露評価）、イベント協力者投稿（食品安全モニターのすすめ）など。
- 11月12日、14日、18日 ユーコープやまなし、静岡、神奈川の「食の安全について考える」学習会で関澤理事長が講演した。
- 11月20日 運営委員会で、平成25年度第2回理事会と平成25年度公開講演会講演会アンケートの報告があり了承された。平成25年度第2回食の安全に関する勉強会開催案が検討された。谷井事務局員退任に伴う後任候補者の推薦と面接について報告された。
- 11月26日 消費者庁・京都府・京都生協・京都府生協連共催の「放射性物質と食の安全性について学習講演会」で関澤理事長が講演した
- 11月28日 常任理事会で、運営委員会討議結果を了承した。第2回勉強会

を「厚生労働省の食中毒発生防止への新たな取り組み～ノロウイルス対策を中心に～」のテーマで平成26年2月4日に日本科学技術連盟本部1号館3階講堂で開催することにした。賛助会員の(株)アルボース、東京サラヤ(株)にノロ対策に関するグッズの展示を依頼すること、日本科学技術連盟に後援を依頼することが了承された。谷井事務員にこれまでの労を謝し薄謝を進呈するとともに、後任として小関道子氏に12月1日より勤務をお願いするとし事務研修をしてもらうことにした。消費者庁食品表示企画課の「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について(案)」パブコメ募集につき検討したが食科協としては提出しないことになった。

12月18日 台湾国立大学が中心に進めている「食の安全ナビ検定クイズ」の中国語訳の確認をほぼ修了した。今後英語訳ほかも進められる予定になっている。

今後の予定

12月20日 運営委員会・常任理事会合同会議開催予定

(関澤 純)

【行政情報】

1 食品の運搬に係る適正な温度管理について通知

10月29日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛に表記通知した。その内容は次の通り。

食品の運搬に係る適正な温度管理について食品衛生法(昭和22年法律第233号)第50条第2項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として通知している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正;平成25年10月22日食安発1022第5号。以下「指針」という。)の第5運搬に示しているところです。

今般、一部の報道において、運送事業者において適切な温度管理が行われていない事案があるとされており、詳細については当該事業者の本社の所在地を管轄する自治体において確認しているところです。

については、食中毒予防の観点から、冷凍又は冷蔵された食品の運送事業を行う者に対して、適切な温度管理の指導をお願いするとともに、製造者などが食品の運搬を委託する際には、運送事業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保するよう、

引き続き指導方をお願いします。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131029_1.pdf

2 「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」に関する意見募集

11月1日、消費者庁は、標記の意見募集を行った。締め切りは12月1日である。

その主な内容は次のとおりである。

第1 はじめに国民の健康志向の高まりから、いわゆる健康食品が広く普及する中、インターネット等を利用した広告・宣伝も活発に行われている。

一方で、このような広告・宣伝の中には、健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果を期待させる虚偽又は誇大と思われる広告や不当表示（優良誤認表示）のおそれのある宣伝等も見受けられる。これら虚偽誇大広告等は、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）又は健康増進法による禁止の対象となる（そのほかにいわゆる健康食品の表示・広告も対象となる規定を持つ法令として、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、薬事法等がある。）。

いわゆる健康食品の広告等に関しては、これまでに「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」に係る留意事項により、当該広告の適正化のための考え方や判断基準が示されているところであるが、当該指針等で示された考え方や判断基準については、明確ではないところもあり、分かりづらいつても言われている。

このため、消費者庁は、いわゆる健康食品の広告等について、どのような広告等が景品表示法上の不当表示（優良誤認表示）として、又は健康増進法上虚偽誇大広告として問題となるおそれがあるのかということについて、具体的な表現例や、これまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等を用いて、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」（以下「本留意事項」という。）として取りまとめたので、これを公表する。

第2の3 健康保持増進効果等

本留意事項で対象とする「健康保持増進効果等」についての表示について、健康増進法第32条の2第1項では、「何人も、食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（次条第三項において「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実と相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない」と規定している。

「健康保持増進効果等」のうち、「健康の保持増進の効果」とは、健康状態の改善又は健康状態の維持の効果であり、具体的には、例えば、次に掲げるものである。

ア 疾病の治療又は予防を目的とする効果

例：「糖尿病、血圧、動脈硬化の人に」、「末期ガンが治る」、「虫歯にならない」、「肥満の解消」

イ 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果

例：「疲労回復」、「強精（強性）強壯」、「体力増強」、「食欲増進」、「老化防止」、「免疫機能の向上」

ウ 特定の保健の用途に適する旨の効果

例：「本品はおなかの調子を整えます」、「この製品は血圧が高めの方に適する」（以下略）

第 4 景品表示法及び健康増進法上問題となる表示例

景品表示法において禁止される不当表示や健康増進法において禁止される虚偽誇大広告は、いずれも、一般消費者に著しく優良であると誤認させる場合や著しく事実と反している場合に違反となるものであり、特定の用語、文言等の使用を一律に禁止するものではない。また、一般消費者が表示から受ける認識、印象、期待は、表示された一部の用語や文言のみで判断されるものではなく、当該用語等のほか周辺に記載されているその他の表現、掲載された写真、イラストのみならず、ときにはコントラストも含め、表示全体で判断することとなる。

景品表示法や健康増進法における「誤認」とは、一般消費者が表示から期待する事項と実際のものとの乖離していることをいい、誤認の程度が著しい場合に、それぞれの法令に違反することとなる。したがって、景品表示法違反や健康増進法違反に当たる不当表示や虚偽誇大広告は、常に、個別具体的な事実関係を法令に照らし、判断せねばならず、一律に違反となる例、あるいは、違反とならない例を示すことは容易ではない。しかしながら、これまでの景品表示法や健康増進法の運用において、実際に違反として法的措置をとった事例、違反のおそれがあるとして行政指導等を行った事例を具体的に示すことは、今後、事業者が法令違反とならないための指針や一般消費者が適正な商品選択を行うための重要な参考となるものと考えられる。

このような観点から、以下において、いわゆる健食品の表示について、景品表示法や健康増進法に違反すると考えられる具体的な事例を示すこととする。

（以下「違反となる表示例」及び「違反事例」が示されている。）

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235070013&Mode=0>

3 平成 24 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果公表

11 月 13 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課は、我が国の平均的な

食生活における食品からのダイオキシン類の摂取量の推計や個別食品における汚染実態を把握するため、従来より国立医薬品食品衛生研究所を中心に調査を行い、その結果を公表した。

平成 24 年度における食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、0.69 pg TEQ/kg bw/日 (0.22~1.22 pg TEQ/kg bw/日) と推定され、日本における耐容一日摂取量 (TDI) 4 pg TEQ/kg bw/日より低いものであった。また、一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスの取れた食生活が重要であることが示唆されたとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu12/index.html>

4 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

11 月 20 日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬食品局食品安全部監視安全課は連名で各都道府県衛生主管部 (局) 宛に事務連絡を出した。その主な内容は次の通り。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12 月の中旬頃にピークとなる傾向となっており、本年も、第 42 週以降、感染性胃腸炎の定点当たりの届出数に増加傾向が見られている。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くはノロウイルスによるものであると推測されており、今後のノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の発生動向には注意が必要な状況となっている。 ついては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関する Q&A (平成 16 年 2 月 4 日作成) を参考に、手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めるようお願いする。また、これまで感染者が食品の調理に従事することによる食中毒も多発していることから、平成 19 年 10 月 12 日付け医薬食品局食品安全部長通知「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考にノロウイルスによる食中毒の発生防止対策にも留意願います。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131126_1.pdf

「ノロウイルスに関する Q&A (最終改訂：平成 25 年 11 月 20 日)」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/131011.pdf>

5 株式会社コマースゲートに対する不当景品類及び不当表示防止法に基づく措置命令

12 月 5 日、消費者庁表示対策課食品表示対策室は株式会社コマースゲートが新聞折り込みチラシ等において行った「夜スリムトマ美ちゃんパワーアップ版」と称する食品の痩身効果に関する表示について、景品表示法に違反する行為 (表示を裏付ける合理的根拠が示されず、優良誤認に該当) が認められたとして措置命令を出したことを公表した。

措置命令の概要

対象商品

「夜スリムトマ美ちゃんパワーアップ版」と称する食品

対象表示例

「寝ている間に勝手にダイエット！？」、「寝る前に飲むだけで努力なし！？」等

(3) 命令の概要

ア 消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものであり、景品表示法に違反するものである旨を、一般消費者へ周知徹底すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、表示の裏付けとなる合理的な根拠をあらかじめ有することなく、同様の表示を行わないこと

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131205premiums_1.pdf

6 平成 25 年度輸入食品等監視指導計画監視結果（中間報告）公表

12 月 6 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室は平成 25 年 4 月から 9 月の間の輸入食品等監視指導計画監視結果（中間報告）を公表した。

(1) 平成 25 年 4 月から 9 月の間の届出・検査・違反状況（速報値）

・届出件数は 1, 106, 117 件【1, 107, 698 件】であり、届出重量は 12, 321 千トン【12, 276 千トン】であった。

・検査件数は 104, 766 件（検査命令 30, 983 件、モニタリング検査 29, 396 件、自主検査 48, 859 件）【117, 456 件（検査命令 44, 962 件、モニタリング検査 30, 895 件、自主検査 48, 702 件）】であり、このうち 562 件【492 件】を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄の措置を講じた。【 】カッコ内は昨年度同期の数値

(2) 海外での違反食品の回収等の情報に基づき、平成 25 年度においては、台湾におけるデンプン製品からマレイン酸が検出された事例、米国及びニュージーランドにおいてトルコ産タヒニごまペーストを原因とするサルモネラ菌食中毒の発生事例、米国においてナチュラルチーズからリステリア菌が検出された事例等について、積み戻しを行う措置を講じ、輸入時の監視体制の強化等を行った。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000030983.html>

平成 25 年度輸入食品等監視指導計画監視結果（中間報告）

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135200-Shokuhinanzenu-Yunyushokuhinanzentaisakushitsu/0000031548.pdf>

7

食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会中間取りまとめ公表

12月12日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課は、HACCPの普及が食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造等の防止が図られるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、食品の製造又は加工における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進するための食品衛生上の施策等について検討会を設け検討を行ってきておりその中間報告を公表した。

その結果、HACCPの段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準（HACCP導入型基準）を設定するため、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の技術的助言として示している管理運営基準のガイドラインを改正し、食品衛生法第50条第2項に基づく従来の基準と選択できることとすべきであるとし、また、食肉及び食鳥肉の処理段階についても同様に、HACCP導入型基準を設定することについて、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）に基づく関係規定の見直しについて、関係者の意見を聴きながら検討すべきであるとした。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000032030.html>

中間とりまとめ

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinanzendu-Kanshianzenka/0000032028.pdf>

8 食品の新たな機能性表示制度に関する検討会設置

12月17日、消費者庁は「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」の設置を公表した。

これは、規制改革実施計画（平成25年6月14日閣議決定）及び日本再興戦略（平成25年6月14日閣議決定）において、いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、平成25年度中に検討を開始し、平成26年度中に結論を得た上で実施することとしており、これらの閣議決定を受け、消費者庁長官のもと「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」を開催し、特定保健用食品制度及び栄養機能食品制度を維持しつつ、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、検討を行うこととしている。

検討項目は

- (1) 食品の新たな機能性表示制度に係る安全性確保の在り方
- (2) 食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の考え方
- (3) 消費者にとって誤認のない食品の機能性表示の方法の在り方
- (4) その他

スケジュール及び今後の進め方について、現行の食品の機能性表示制度や米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を始めとする海外の食品表示制度の現状等を踏まえ、関係者からのヒアリング等を行いつつ検討を進め、平成26年夏を目途に報告書を取りまとめることとしており、第1回会議が12月20日に予定されている。

なお、検討会委員として当協議会森田満樹常任理事が参加している。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/kinouseihyozi_kentoukai_1.pdf

森田 邦雄

9 食品安全委員会提供情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している行政情報に関して、毎週開催されている会議の内容について主な検討事項や報告事項で食品安全問題として関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報において（ ）内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しました。）

今回の情報は、食品安全委員会がホームページで平成25年11月11日（第493回）から11月25日（第495回）までの会合において公表した開催情報をもとに作成いたしております。

なお、本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。詳細な内容は、紙面等の都合によりほとんど省略致しております。詳細な内容は、食品安全委員会のホームページで確認してください。

第493回 食品安全委員会（2013（平成25）年11月11日）

（1）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について（略）

（2）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

- ・農薬及び添加物「フルジオキサニル」
 - ・農薬「ジメトモルフ」、「スピネトラム」、「フルフェナセット」、「フロニカミド」、「トリフルミゾール」、「フルアジナム」
 - ・農薬及び動物用医薬品「オキサリニック酸」
 - ・動物用医薬品、飼料添加物及び農薬
「オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン」
 - ・遺伝子組換え食品等（略）
 - ・薬剤耐性菌「フラボフォスフォルポール」
- （3）「食の安全ダイヤル」（略）

(添付資料ファイル)

資料1、資料2-1～11、資料3 (略)

「第494回 食品安全委員会 (2013 (平成25) 年11月18日)

(1) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について (第18回:平成25年3月末時点) (略)

(2) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・農薬 9品目 ([9]はポジティブリスト制度関連)

[1]キザロホップエチル

[2]キンクロラック

[3]クロチアニジン

[4]シアゾファミド

[5]ハロスルフロンメチル

[6]フルピラジフロン

[7]プロパモカルブ

[8]メタラキシル及びメフェノキサム

[9]メピコートクロリド (厚生労働省からの説明)

・動物用医薬品及び飼料添加物 1品目 ラサロシド (厚生労働省からの説明)

・動物用医薬品 2品目

[1]ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤 (ザクトラン)

[2]トリニューモウイルス感染症生ワクチン (ネモバック) の再審査

(農林水産省からの説明)

・プリオン 1案件 (農林水産省からの説明)

(3) 肥料・飼料等/微生物・ウイルス合同専門調査会 (薬剤耐性菌に関するワーキンググループ) における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「アビラマイシン」

(4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・動物用医薬品 「ベダプロフェン」

(5) 食品安全関係情報 (略)

(添付資料ファイル)

資料1、資料2-1～3、資料3～資料5-1 (略)

資料5-2:食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 (以下、内容を一部抜粋)

「欧州連合(EU)、魚介類を発酵させて生産した魚醬に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定、公表日2013年10月24日 情報源欧州連合(EU)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:282:0046:0047:EN:>

PDF

欧州連合(EU)は10月24日、魚醬に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定するため、食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005 を一部改正する委員会規則(EU) No 1019/2013 を告示した。

概要は以下のとおり。

食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005 は、食品事業者が一般/特別の衛生対策を実施する際に遵守すべき微生物基準及び実施規定を定めている。

コーデックス委員会は、魚醤に対して、規則(EC) No 2073/2005 で定めているヒスタミンの基準値とは異なる推奨基準値(関連情報1参照)を2011年に設定した。この推奨基準値は、欧州食品安全機関(EFSA)が科学的意見書(関連情報2参照)の中で示している消費者の暴露に関するデータと整合性がとれている。そのため、新たに魚醤の食品安全基準(ヒスタミンの基準値)を設定する。

魚醤は液状であるため、ヒスタミンは均一に分布していることが予測できる。したがって、魚醤のサンプリング方法は、他の魚介類製品と比較して単純なものにすることができる。

委員会規則(EU) No 1019/2013 は、告示の20日後に発効する。

「魚醤のヒスタミンの基準値 新旧対照表」 (以下略)

○関連情報

1. コーデックス委員会:「魚醤に関する基準」(2011) ヒスタミン基準値:40mg/100g (400mg/kg) 未満

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11796/CXS_302e.pdf

2. 欧州食品安全機関(EFSA):「発酵食品中の生体アミン生成のリスクに基づく管理に関する科学的意見」(2011)

健康なヒトの場合、食品中のヒスタミン濃度が1人1食当たり50mgでは、有害な健康影響は観察されていない。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2393.htm>

3. 食品安全委員会事務局:ファクトシート「ヒスタミン」

ヒスタミンがヒトに与える影響、国内外の管理状況、ヒスタミンによる食中毒の予防法などの情報を掲載。 <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>

4. 魚醤のヒスタミン量(mg/kg) (以下略)

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム

(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。

第495回 食品安全委員会(2013(平成25)年11月25日)

(1) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・ 添加物 4品目

[1] 過酢酸、[2] オクタン酸、[3] 1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸

[4] [1]~[3]を含有する製剤(過酢酸製剤) (厚生労働省からの説明)

・遺伝子組換え食品等 2案件(略)

(2) 添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「ビオチン」

(3) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「アミノエトキシビニルグリシン」、・「エトベンザニド」、・「エポキシコナゾール」・「トリシクラゾール」、・「ピフルブミド」、・「プロシミドン」、・「プロピザミド」

(4) 農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「テフルベンズロン」、・「フィプロニル」

(5) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・添加物「 β -apo-8'-カロテナール」、・飼料添加物及び農薬「エトキシキン」
・薬剤耐性菌「鶏に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質製剤に係る薬剤耐性菌」

(添付資料ファイル)

資料1-1、2、3、4、資料2、資料3-1、2、3、4、5、6、7、資料4-1、2、資料5-1、3(略)

資料5-2:飼料添加物及び農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果[エトキシキン]

(飼料添加物・農薬評価書「エトキシキン」、2013年11月)食品安全委員会肥料・飼料等専門調査会・農薬専門調査会の中から

評価書の要約について一部を抜粋しました(一部省略)。

「要約」

抗酸化剤及び植物成長調整剤である「エトキシキン」について、JMPRの評価書等を用いて食品健康影響評価を実施した。

評価に用いた試験成績は、薬物動態(マウス、ラット、イヌ及び鶏)、植物体内運命(なし)、残留(牛、豚、鶏、羊及び魚介類)、遺伝毒性、急性毒性(マウス、ラット及びイヌ)、亜急性毒性(ラット及びイヌ)、慢性毒性及び発がん性(ラット及びイヌ)、生殖発生毒性(ラット、ウサギ及びイヌ)等の試験成績である。(以下、一部省略)

暫定基準の見直しを行う際の暴露評価においては、さけ等の魚類(養殖魚)において、エトキシキンの代謝物である二量体が相当量残留することについて考慮する必要がある。

現時点においてはエトキシキンの代謝物である二量体に関する詳細なデータが必ずしも十分であるとはいえないことから、引き続き、残留性の確認並びに毒性に関する新たな科学的知見・情報等の収集及び検討を行う必要がある。

各種毒性試験から得られた最小の無毒性量（NOAEL）は、イヌを用いた90日間亜急性毒性試験における2mg/kg体重/日であったが、ADIの根拠としては、より新しく、かつ長期間の投与試験であるイヌを用いた2世代生殖毒性試験で得られた最小毒性量（LOAEL）2.5mg/kg体重/日を採用することが適切であると判断し、このLOAELに安全係数として300（種差10、個体差10及びLOAELを用いることによる追加の3）を適用し、エトキシキンのADIを0.0083mg/kg体重/日と設定することが適当であると考えられた。

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。

(以上の詳細情報は、食品安全委員会のホームページから入手してください)

(大神弘明)

【消費者情報】

1. 事務局だより メニュー表示問題で、景品表示法が大幅改正に

ホテル・百貨店のメニュー表示問題を受けて、国は今週12月9日「第2回食品表示等問題関係府省庁会議」を開き、今後の「食品表示等適正化対策」を発表した。

<http://www.caa.go.jp/representation/index6.html>

この「食品表示等適正化対策」は対策パッケージとして3つ、「1. 個別事案に対する厳正な措置」「2. 関連業界における表示適正化とルール順守の徹底」「3. 景品表示法の改正等」が示されており、以下のとおりとなっている。

<http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131209src2.pdf>

1. 個別事案に対する厳正な措置

・個別の不当表示事案については、景品表示法に基づく立入検査、指示、措置命令などの措置を厳正かつ迅速に講じる。

2. 関係業界における表示適正化とルール遵守の徹底

(1) 関係業界に対する指導

・消費者庁は関係府省庁等と連携して、引き続き、関係業界に対し、表示の状況の把握と適正化に向けた取組を要請するとともに、必要な指導を行う。

※既に関係業界に対して表示適正化の要請を行っており、これを踏まえ関係業界から報告が行われている。

- (2) 景品表示法のガイドラインの作成とその周知・遵守の徹底
 - ・消費者庁は、景品表示法が禁止する「優良誤認」に関する分かりやすいガイドラインを年内に作成し、その周知・遵守の徹底を図る。
- (3) 表示に関する相談体制の強化
 - ・消費者庁及び消費生活センター等において、表示に関する相談体制の強化を図る。

3. 景品表示法の改正等

○食品表示等の適正化に向けて、景品表示法の改正を含めた抜本的な対策について早急に検討を進め、緊急に対応すべき事項については次期通常国会に所要の法案を提出する方向で検討する。

- (1) 事業者の表示管理体制の強化
 - ・食品表示等に関するコンプライアンス強化のため、事業者における表示に関する管理体制を明確にする。
- (2) 行政の監視指導體制の強化
 - ①消費者庁を中心とする国における体制強化
 - 1) 消費者庁、消費生活センターの監視指導體制の強化、「食品表示モニター（仮称）」の導入を行う。
 - 2) 消費者庁を中心として関係省庁が連携し、表示に関する監視指導を強化するための体制の確立を図る。
 - ②都道府県知事の権限強化（措置命令の導入）
 - ・都道府県知事に対して、景品表示法に基づく措置命令権限を付与する。
- (3) 違反事案に対する課徴金等の新たな措置の検討
 - ・景品表示法の不当表示事案に対する課徴金等の新たな措置について検討を行う。

翌12月10日、消費者委員会が開催され、この問題について消費者庁が説明を行った。これまで一部の消費者団体や農業者団体、メディアから「2年後に新しく施行される食品表示法に外食、中食の基準を設けるべき」といった意見が出ており、この日も消費者委員から「なぜ、食品表示法に外食を取り入れないのか」という質問が出されたが、これに対して消費者庁は「エビとだけ書いておけばいいものを、『車』や『芝』をつけて顧客を誘因したことが今回の問題だ。任意に表示をした内容が不適切というもので、食品表示法のように一定の表示項目を義務付ける種類のものではない」として、「景品表示法で対応すべき」と説明した。

また、「3. 景品表示法の改正等」について、かなり厳しい内容になっている。食品表示Gメンの活用について、消費者庁担当者は「与党からJAS法の食品表示Gメンを活用するように言われているが、まだ具体的に決まっているわけではない。法改正を

含めて今後可能かどうか検討する」と説明した。

さらに都道府県知事の権限強化として措置命令の導入が行われる予定。これまで都道府県は、景品表示法で「指示」は出せるものの、社会的制裁の強い「措置命令」は消費者庁だけの権限だった。メニュー表示問題をきっかけに、全国知事会で措置命令権限の付与が要請されている。

<http://www.nga.gr.jp/news/2013/post-1087.html>

今後は景表法の改正によって、メニュー表示の取り締まりが厳しくなることが予想される。食品表示モニターや食品表示 G メンがメニュー表示の間違いを探し、都道府県が措置命令を出すことになれば、事業者のモラルはさらに問われることに

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

FDA は加工食品のトランス脂肪の更なる削減に踏み出す

FDA takes step to further reduce trans fats in processed foods

FDA NEWS RELEASE For Immediate Release: Nov. 7, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm373939.htm>

トランス脂肪の摂取量を減らすことは、数千人の心臓発作や死亡を予防できる。米国食品医薬品局 (FDA) は、部分水素添加油 (PHO : partially hydrogenated oil) が食品に使用できる GRAS (generally recognized as safe : 一般的に安全と認められる) ではないとする予備的決定を公表 (2013. 11. 07) 。FDA の予備的決定は、利用可能な科学的証拠と科学専門家パネルの知見に基づいている。FDA は追加データの収集と食品企業が製品の仕様変更に必要な時間についての情報を得るために 60 日のパブリックコメント受付期間を設けた。

FDA の Margaret A. Hamburg 長官は言った。「有害な可能性のある人工のトランス脂肪の米国の摂取量は過去 20 年間で減少して来たが、現行の摂取量でもまだ公衆衛生上の懸念がある。また、今回の処置はトランス脂肪の潜在的な危険から更にアメリカ人を守るための重要なステップである。アメリカ人の食事からトランス脂肪量を更に減らすことは、心臓疾患 (毎年 20, 000 件の心臓発作、7, 000 人の死亡) を予防できる。これはアメリカ人の健康にとって重要なステップである。」

トランス脂肪の摂取は低密度リポタンパク質 (LDL) 即ち、悪玉コレステロールを上昇させ、冠状動脈心臓病のリスクを増加させる。独立医学研究所 (The independent Institute of Medicine : IOM) は、トランス脂肪は健康上の利益は全くなく、人工のトランス脂肪の摂取に安全なレベルは存在しないと結論付けた。また、トランス脂肪の摂取はできるだけ低くすべきと勧告した。

近年、多くの食品メーカーや小売業者は販売する多くの食品、製品中のトランス脂肪含有量を自主的に減らして来た。トランス脂肪は、特定のデザート、電子レンジ用ポップコーン製品、冷凍ピザ、マーガリン、コーヒー用クリームのようないくつかの加工食品に存在する。多数の小売業者および製造業者は既にトランス脂肪を除いてこれらの製品の多くを製造できることを実証した。

これらの努力と啓蒙活動により、アメリカ人の食事からトランス脂肪の摂取が大幅に削減された。食品栄養表示でトランス脂肪の含有量表示が 2006 年実施され、アメリカの消費者のトランス脂肪摂取量は、2003 年の 1 日 4.6 グラムから 2012 年には約 1 グラムに減少した。

FDA の食品・獣医学副長官、Michael Taylor は言った。「FDA に与えられた中核機能の一つは、食品と食品に添加されるすべての物質の安全を確保することである。近年、食品メーカーは自主的に多くの食品中のトランス脂肪含有量を減らして来たが、まだ、かなりの製品には加工食品中のトランス脂肪の主要な源である部分水素添加油 (PHO) が含まれている。」

FDA がもし応募されたパブリックコメントのレビュー後に、この予備的決定 (PHO は GRAS ではない) を確定した場合には、PHO は “食品添加物” とみなされ、FDA の許可がない限り食品に使用することが出来なくなる。このような決定が行われた場合、市場の混乱を最小限に抑えるために、生産者に製品の仕様変更のための十分な時間を与えることになる。FDA の予備的決定は PHO に関してのみであり、特定の肉や乳製品に自然に少量存在するトランス脂肪には影響を与えない。

FDA の求めるトランス脂肪情報の詳細は官報の通知を参照。60 日間に応募のあったパブリックコメントは取りまとめて公表する。

(訳者補足)

食品安全委員会：「食品に含まれるトランス脂肪酸」評価書に関する Q & A

http://www.fsc.go.jp/sonota/trans_fat/iinkai422_trans-sibosan_qa.pdf (榎元徹也)

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。